

**Conseil de développement du Pays de Cornouaille
Commission Agriculture et Agro-Industrie
Etat des Lieux et Propositions d'Actions**

Depuis le 20 janvier 2004, l'assemblée plénière du conseil de développement s'est répartie en deux commissions de travail : Mer/Littoral et Agriculture/Agro-Industrie.

La commission Agriculture/Agro-Industrie codirigée par Pierre BELLEC et Michel PINEL regroupe 15 personnes :

Pierre BELLEC,

Michel PINEL, A.D.R.I.A. (Association Développement et Recherche dans l'Industrie Agroalimentaire)

Joël BOULBRIA, Chambre d'agriculture

Rémy BUGNET, Chambre d'agriculture

Yves LETELLIER, EDF GDF Service Cornouaille

Didier MARGINEDES, Bolloré Technologie

Guy SCELO, Chambre des Métiers

Guy COGNARD, CFDT Union Cornouaille

Bernard LE BRUN, CGT

François LE DREAU, CFTC

Augustin BODENES, CFE-CGC

Guy BOURDON, Eaux et Rivières de Bretagne

Michel DELVAL, IDES

Anne-Véronique CAP, A.L.E.F. (Animation Local pour l'Emploi et la Formation)

Philippe DECAESTEKE, Technopole Quimper Cornouaille

Après une première réunion en février, les différents membres se sont répartis en groupes de travail pour établir un état des lieux de la filière : recensement des industries agro-alimentaires (I.A.A.), l'environnement économique des I.A.A., l'emploi, l'artisanat, les problématiques environnementales. Après un partage des différentes données, une réflexion plus globale sur la filière a pu être menée au sein de la commission aboutissant à la définition de différents axes de développement de la filière agro-alimentaire pour le Pays de Cornouaille. La commission Agriculture/Agro-Industrie souhaiterait à présent partager sa réflexion avec le conseil d'administration et connaître les axes de développement que ce dernier souhaite approfondir.

ETAT DES LIEUX

L'agriculture en Cornouaille (Pierre Bellec)

- une forte diminution des actifs familiaux : 1988 : 13 117 actifs familiaux
2000 : 6 825 actifs familiaux.
- une progression des salariés sur les exploitations.
- un vieillissement de la population active agricole en voie d'accélération en raison du faible renouvellement des chefs d'exploitation : autour de 40 installations/an.
- en 2000 : 30,7% des chefs d'exploitations avaient moins de 40 ans
39,7% des chefs d'exploitation avaient 50 ans et plus dont 14,2% avaient 60 ans et plus.
- la disparition de la moitié des exploitations entre 1988 et 2000 :
1988, 6866 exploitations / 2000, 3452 exploitations
- des structures d'exploitation en évolution rapide : 1988, 21ha (surface moyenne d'exploitation) / 2000, 41ha.
- 7 orientations de l'agriculture cornouaillaise :
 - * l'orientation laitière 47% des exploitations
 - * l'orientation production porcine 30,6% des exploitations
 - * l'orientation avicole 18,4% des exploitations
 - * l'orientation légumes de conserve + de 5000ha
 - * l'orientation horticole et arboricole (pépinières, fleurs, bulbes, sapins de Noël, eucalyptus) (400ha de vergers de pommiers à cidre)
 - * la montée de l'apiculture biologique (de 70 à 80 exploitants bio)
 - * le tourisme rural (560 gîtes ruraux, 231 chambres d'hôte, 33 fermes pédagogiques, 8 tables d'hôtes, des campings à la ferme).Les 3 premières orientations qui sont largement dominantes sont en crise et fortement menacées.

Les potentiels agroalimentaires, entreprises et artisans en Cornouaille (Michel Pinel et Guy Scelo)

Potentiels agroalimentaires et entreprises :

En Pays de Cornouaille, l'activité agroalimentaire représente la première activité industrielle. A ce jour, 201 entreprises agroalimentaires se situent en Cornouaille :

Meunerie, pâtisserie, biscuiterie : 72	Légumes :8
Viandes :44	Thé, café :7
Poisson :38	Aliments animaux :3
Cidrerie, brasserie :12	Divers :6
Lait :11	

S'ajoutent :

- 40 équipementiers dont certains ont des compétences reconnues au niveau international
- Des entreprises de hautes technologies qui couvrent en partie l'agroalimentaire : Girex, Bolloré, Polaris...
- Des entreprises de services avec une activité alimentaire dominante.

En terme d'emploi, en majorité ce sont des PME dynamiques avec des activités spécifiques à la Cornouaille.

10% des emplois du Pays de Cornouaille proviennent des IAA qui emploient environ 11 500 personnes en Pays de Cornouaille soit 1 emploi industriel sur 2, elle se situe à ce titre au premier rang des pays bretons.

Un potentiel de savoir-faire dynamique source de développement et de créations de nouvelles entreprises.

L'artisanat :

Hier comme aujourd'hui, l'activité artisanale des métiers de bouche dans le Pays de Cornouaille, par sa diversité est source de vie, de dynamisme dans les villes, bourgs et campagnes. Elle se détermine par une présence de tous les instants : les marchés hebdomadaires qui sont les rendez-vous des autochtones de tout âges mais également des touristes friands des produits régionaux. Les marchés sont les vitrines de nos savoir-faire. On vient au marché pour les activités représentées et elles sont nombreuses ainsi que pour la convivialité. Qu'ils soient sédentaires ou ambulants, ses artisans permettent un équilibre entre l'anonymat des grandes surfaces et le rien du tout.

Aujourd'hui et depuis plusieurs années, les inscriptions aux registres du commerce et des métiers sont stables voire en progression. L'activité artisanale est un élément essentiel de l'activité économique dans le Pays de Cornouaille. Elle permet également à des femmes et des hommes en recherche d'emploi de redémarrer dans la vie active : vente de pizzas, crêpes, frites sur les places de villes et de villages. Souvent ces gens ont trouvé dans cette activité une solution provisoire à leurs problèmes d'emploi et de revenus.

Mais l'artisan est avant tout un professionnel qualifié responsable devant sa clientèle et l'administration. Qui dit qualifié veut dire qu'il a reçu une formation de base en lycée professionnel ou à travers l'apprentissage. Cette formation de base devra être complétée par une formation continue de qualité et de tous les instants.

Créer, gérer, vendre, voilà les trois fonctions qui n'en font qu'une pour l'artisan.

**Que peut faire le Pays de Cornouaille pour la formation continue ?
Des projets très ciblés et porteurs peuvent-ils être financés ?**

Les villes et les villages qui savent préserver l'équilibre entre les activités de la grande distribution et l'activité artisanale sont recherchés et privilégiés. C'est une plus-value pour la qualité de vie. C'est dans cette optique que les autorités régionales, départementales, communales doivent tendre.

Un pays peut-il peser sur la décision d'autorisation ou de refus pour l'installation de grandes enseignes ? Si oui, qu'il le dise. L'équilibre est le mot qui doit être présent dans la tête des décideurs.

Aujourd'hui et encore plus demain, les entreprises qui sauront se diversifier, s'adapter à la demande du marché seront de taille petite et moyenne. Elles ont un point commun : le dynamisme et la créativité. Les femmes et les hommes de l'artisanat seront du challenge et ils gagneront.

Les enseignements, recherche et services aux entreprises

ORGANISME	ES	FD	RD	SE
ADRIA Développement (Quimper)			X	X
ANVAR Antenne de Quimper (Quimper)				X
CEMPAMA (Beg Meil)		X	X	X
Chambre d'Agriculture (Quimper)				X
CCI (Quimper)				X
Chambre des Métiers (Quimper)		X		X
FITI2A (Quimper)	X	X		
IFREMER (Concarneau)			X	X
IFRIA (Quimper)		X		
INRA - Pole Transfert Innovation (Quimper)			X	X
ISUGA (Quimper)		X		
IUP Innovation Industries Agroalimentaires (Quimper)	X	X		
IUT Génie Biologique (Quimper)	X	X		
IUT Licence professionnelle « Aliments-Santé » (Quimper)	X	X		
LUMAQ (Quimper)	X		X	
Laboratoire départemental vétérinaire				X
Lycée agricole Kerustum (Quimper)		X		
MNHN-Station de biologie marine (Concarneau)	X		X	X
Pépinière d'entreprises (Quimper)				X
Technopole (Quimper)			X	

ES : Enseignement Supérieur
 FD : Formation Diplômante
 RD : Recherche
 Développement
 SE : Services aux Entreprises

Emploi agroalimentaire et problématique (Bernard Le Brun et Guy Cognard)

Il y a actuellement 116 240 emplois en Pays de Cornouaille, ce qui le classe au rang de 3^{ème} pays breton en nombre d'emploi, mais seulement à la 16^{ème} place en terme de croissance d'emploi.

Le poids de l'emploi agroalimentaire représente environ 10% de l'emploi total dont les 2/3 se trouve dans le tertiaire :

Agriculture : 7,30 %	} 32,7 % de l'emploi
Industrie : 19,4 %	
Construction : 6,60 %	
Tertiaire : 67,3 %	

Le secteur de l'agroalimentaire, aujourd'hui en Pays de Cornouaille représente 1 emploi industriel sur 2 et reste encore la première activité industrielle.

La Cornouaille comptait 9 596 actifs (effectif salarié moyen) en 2002 dans les établissements IAA de 20 salariés et plus suivant les résultats de l'enquête annuelle d'entreprise (EAE) du Ministère de l'Agriculture.

De 1998 à 2002, les effectifs n'ont augmenté en Cornouaille que de 409 personnes contre 6518 en Bretagne. Les emplois par grand secteur d'activité se répartissaient comme suit :

- * industrie des viandes 56,5 %
- * industrie du poisson 19,2%
- * industrie des fruits et légumes 6,8 %
- * industrie laitière 4,5%
- * fabrication d'aliments pour animaux 3,4%
- * autres industries alimentaires 9,6%

La Cornouaille est le premier pays en Bretagne par l'importance de ses effectifs dans les IAA mais ces dernières années elle connaît un rythme de croissance de l'emploi dans l'alimentaire plus faible que dans la Région.

En prenant en compte les emplois des établissements de moins de 20 salariés, les effectifs totaux des IAA de Cornouaille peuvent être évalué à 12 300 en 2002.

La situation est à la stabilité des effectifs, voire à son recul dans les années à venir en relation avec la crise dans les secteurs avicole, laitier et porcin, elle-même liée à la situation d'excédents structurels, à la mondialisation des échanges dans le cadre OMC, aux réformes de la PAC, sans oublier les incidences à venir de l'élargissement de l'UE.

Il en résulte comme impératif, l'innovation au strict plan des IAA et la mise en place d'activités agro-industrielles orientées vers les débouchés non alimentaires.

Les 12 premiers métiers concentrent 85% des emplois :

- Ouvriers non qualifiés de production
- Ouvriers qualifiés de production
- Bouchers, charcutiers, boulangers
- Vendeurs
- Techniciens, agents de maîtrise
- Ouvriers non qualifiés de la manutention
- Secrétaires et employés administratifs d'entreprise
- Ouvriers qualifiés de la maintenance
- Ouvriers qualifiés de la manutention
- Conducteurs de véhicules
- Employés de comptabilité
- Agents d'entretien

Les métiers de production sont forts utilisateurs de main-d'œuvre (environ 50% des emplois).

Les métiers artisanaux (boulangers, bouchers, charcutiers...) représentent 14% des emplois.

Les métiers transversaux (manutention, administratifs, ouvriers qualifiés de la maintenance, conducteurs...) représentent 16% des emplois.

Les techniciens et les agents de maîtrise comptent pour 5% des emplois.

Sous représentation des cadres, des ingénieurs et cadres techniques de l'industrie.

Aucune formation initiale technique/professionnelle n'existe pour les métiers des I.A.A. de niveau 5 à 3 sur le Pays de Cornouaille.

En terme de formation professionnelle continue, les entreprises développent des formations pour leurs besoins propres, notamment dans la production et dans la fabrication en interne et/ou au travers des organismes de formations agréés.

Les métiers de ces secteurs d'activité souffrent d'une image dévalorisante : pénibilité, faible qualification, basse rémunération.

L'analyse des différentes filières de l'industrie agroalimentaire présente des limites :

- limites géographiques : territoire du Pays différent de celui du bassin d'emplois
- limites dans la définition des industries et du négoce : négoce agricole, marée
- limites dans la définition des industries et du commerce de détail
- limites de la mesure de l'emploi : effectif moyen, intérimaires, CDD
- limites liées à l'externalisation de certaines missions : nettoyage, entretien, transport

Il serait intéressant d'évaluer par grandes filières et par type de qualifications l'emploi agroalimentaire dans le pays de Cornouaille.

Pour cela différents points sont à creuser de façon transversale pour tenter de mesurer les I.A.A. dans leur totalité : les besoins en terme de qualification, la connaissance précise des services aux I.A.A. et des fournisseurs, les conséquences des I.A.A. sur l'environnement, la logistique.

La création d'une synergie en matière de recherche, de formation à partir des travaux réalisés par les grands groupes cornouillais (Doux, Bigard, Smithfield, Socopa, Bonduelle,...) apparaît nécessaire.

Comment associer ces grands groupes à une démarche de Pôle Aliment Cornouaille initiée par l'A.D.R.I.A. et la Technopole ?

Environnement (Guy Bourdon)

Constat préalable :

- ✦ Territoire très « anthropisé » en voie d'accélération
- ✦ Densité démographique élevée surtout sur la frange littorale
- ✦ Habitat dispersé - Mitage du territoire par des résidences individuelles à titre principal ou secondaire
- ✦ Plusieurs agglomérations de dimension moyenne réparties de manière homogène
- ✦ Réseau hydrographique très dense
- ✦ Osmose des milieux marins et terrestres
- ✦ Paysages de grande qualité et variés
- ✦ Milieux et patrimoine naturels jusque là plutôt préservés
- ✦ Lente prise de conscience des enjeux environnementaux
- ✦ Climat océanique tempéré
- ✦ Productions agricoles diversifiées
- ✦ Présence d'outils de première transformation grands consommateurs d'espaces et d'entrants (eau, énergie, air,...)
- ✦ Grande partie du territoire classée en zone d'excédent structurel d'azote et dans sa totalité en zone vulnérable pour la qualité de l'eau.

Impacts :

- ✦ Eau : consommations, rejets, concentration de nitrates, algues vertes, pesticides
- ✦ Air : Ammoniac (industries et élevages)
- ✦ Sols : artificialisation (constructions) et production agricole ; concentration de matières organiques, phosphore et azote.
- ✦ Sites à risques : SEVEZO (entrepôts d'engrais, silos)

Au total, les effets de ces activités sur l'environnement s'avèrent être lourds. C'est l'image du pays qui en est altérée dans son ensemble. Ceci constitue un handicap pour le maintien des positions acquises par les produits et freine le développement d'autres activités au rang desquels on trouve les activités de loisirs et le tourisme.

Un sursaut écologique est indispensable pour garantir la durabilité de l'agriculture, des industries agroalimentaires et des activités liées en Pays de Cornouaille.

Ce challenge doit se traduire dans une convention qui lie tous les acteurs et toutes les forces vives intéressées.

Le plan d'action de la Charte pour le développement pérenne de l'agriculture et de l'agroalimentaire en Bretagne et de la reconquête de la qualité de l'eau, conçu pour être porté par les différents pays constitutifs de la Région, doit être la première étape d'un plan d'action plus global à plus long terme qui intègre toutes les dimensions du développement durable.

PROPOSITION D' ACTIONS

Le pôle aliment

Le Pôle Aliment regroupe l'ensemble des établissements d'enseignement supérieur, des organismes de recherche développement et services spécialisés dans les domaines de la qualité, de l'innovation et de la santé en relation avec l'agroalimentaire du Pays de Cornouaille et de la Bretagne occidentale ainsi que les organismes et entreprises de tout lieu qui adhèrent et contribuent à ses objectifs.

Ce pôle a pour objet, tout en préservant la totale autonomie de ses membres, de favoriser leur développement et le transfert de savoir-faire dans les domaines suivants :

- La qualité des aliments et leur adaptation à l'évolution des besoins des consommateurs : sécurité, qualités nutritionnelles et sensorielles, qualités fonctionnelles et technologiques.
- Le développement technologique des entreprises et des biotechnologies.
- La recherche et l'innovation des produits et des procédés alimentaires.
- L'incidence de la qualité sur la santé des consommateurs.
- Le développement et la création de nouvelles entreprises ou services dans ses domaines de compétences.

Le Pôle Aliment a notamment pour vocation de :

- *Contribuer à la promotion et à la valorisation de ses membres*
 - * en structurant l'offre des compétences et activités qu'ils exercent et en les diffusant sous les formes les plus appropriées (documents, site web, participations à des manifestations...)
 - * en assurant cette promotion tant en France qu'à l'étranger en créant des réseaux de compétences en liaison avec les pôles ou centres de compétences régionaux, nationaux et européens voire internationaux.
 - * en créant un service d'accueil pour répondre à des demandes d'informations ou les orienter vers les centres de compétences concernés.
- *Coordonner, monter des projets d'intérêt collectif ou économique :*
 - * contrats de recherche
 - * colloques
 - * projets de développement de toute nature qui concourent aux objectifs du pôle
- *Contribuer au développement des entreprises existantes*
 - * en assurant la diffusion d'informations scientifiques et techniques en s'appuyant sur les ressources documentaires et les compétences de ses membres
 - * en développant des compétences ou nouveaux services (enseignement, formation recherche qui répondent à cet objectif)

- *Faciliter l'implantation et la création d'entreprises ou toutes structures économiques sur le site en relation avec la technopole*
 - * en développant la prospection auprès des entreprises concernées par les compétences du site
 - * en accueillant les créateurs dans des locaux adaptés à leurs besoins
 - * en facilitant leur accès à des matériels et compétences nécessaires à l'exploitation de leur activité
- *Promouvoir et renforcer le dispositif enseignement formation*
 - * en analysant l'évolution des besoins, de l'offre et de la demande des entreprises
 - * en se connectant avec les structures et pôles compétents

La formation

Aucune formation initiale technique/professionnelle n'existe pour les métiers des I.A.A. de niveau 5 à 3 sur le Pays de Cornouaille. Les entreprises agroalimentaires réclament une certaine polyvalence de la part de leurs employés cependant, il n'existe aucune formation pour les postes de conducteur de ligne par exemple. Beaucoup de salariés de l'agroalimentaire sont formés initialement pour les métiers de bouche, ils évoluent ensuite vers l'agroalimentaire en tant qu'ouvriers qualifiés.

Des formations de niveau 5 pour adultes pourraient être envisagées dans le cadre de stages ou en alternance par le biais de C.F.A. notamment.

Cependant, les métiers de ces secteurs d'activité souffrent d'une image dévalorisante : pénibilité, faible qualification, basse rémunération. Ces formations doivent offrir une perspective de carrière pour être attractives. Elles devront donc s'intégrer dans toute la filière agroalimentaire tout en correspondant à une réponse de proximité pour les entreprises agroalimentaire.

Création d'un espace créateur spécialisé en agroalimentaire

Cet espace consacré à l'accueil de porteurs de projets spécialisés en agroalimentaire se ferait en relation avec l'A.D.R.I.A. et la pépinière d'entreprises de Quimper Communauté. L'A.D.R.I.A. proposerait le savoir-faire en recherche et développement agroalimentaire des différents laboratoires déjà présents sur le site ainsi que des locaux adaptés à l'activité agroalimentaire. Parallèlement, la pépinière d'entreprises, située à proximité, s'occuperait de l'accueil et des services administratifs de ces nouvelles entreprises.

A terme, cette démarche pourrait être suivie par la construction d'une pépinière agroalimentaire ou d'ateliers relais.

Centre d'ergothérapie en Cornouaille

Actuellement, plus de 200 entreprises agroalimentaires se situent en Cornouaille. Ce secteur d'activité est connu pour la pénibilité de ses métiers qui engendrent un grand nombre de maladies liées au travail. La mise en place d'un service d'ergothérapie pour l'ensemble de ces entreprises pourrait être une solution pour réduire les effets néfastes de ces métiers.

Valorisation et promotion du savoir-faire du Pays de Cornouaille :

Un renforcement de l'appui technique et de la formation dans certaines filières telles que les cidreries et les crêperies par exemple, permettrait de consolider les savoir-faire locaux.

La promotion de ces savoir-faire pourrait se traduire par la création d'une marque ou d'un label «Pays de Cornouaille » qui conférerait aux produits un gage de qualité auprès des consommateurs.

Un recueil des recettes cornouaillaises a également été suggéré. Le recensement de ce patrimoine culinaire pourrait être à la fois une source d'inspiration pour la conception de nouveaux produits alimentaires et l'émergence d'une image gastronomique de la Cornouaille.

Prospective

Voies d'avenir de l'agriculture

** Les débouchés alimentaires*

Toute la problématique est de conforter l'existant à partir d'une exploration innovante. Ceci conduit à :

- Réaliser des productions pour des segments de marché, la tomate par exemple, a été débanalisée à partir d'une production segmentée et marketée, appuyée sur une recherche importante. L'identité terroir des produits devra être très forte.
- Développer les productions de l'agriculture biologique avec une communication forte sur l'environnement et le pays.
- Poursuivre le développement du verger de pommiers à cidre sous contrôle AOC (production de poiré également).
- Diversifier en direction des légumes oubliés, des plantes aromatiques, des fruits (variétés locales à retrouver).
- Développer ou relancer la production de lupins, de pois fourragers, de lin (alimentation humaine et animale).

** Les débouchés non alimentaires*

Il s'agit de repenser l'utilisation de l'espace agricole notamment à travers :

- l'horticulture, plantes médicinales, boisement en feuillus, tailles à courtes rotations destinées à la production de biocombustibles, la culture du lin et du chanvre qui est à réintroduire en Cornouaille.
- le lin avec la variété à fibres pour la fabrication d'emballages, de matériaux isolants, de substituts à l'amiante. Avec une résistance mécanique plus importante que la fibre de verre, la fibre de lin intéresse l'industrie automobile voir même nautique.
- les fibres de chanvres sont utilisées pour la pâte à papier et pour les biomatériaux, tandis qu'avec les graines on fabrique de l'huile et des produits cosmétiques.
- la production de colza (oléagineux) pour la fabrication de diester.

Les voies d'avenir dans les industries agricoles et alimentaires en Cornouaille

** l'industrie agro-alimentaire*

Cette question étant traitée par ailleurs nous nous sommes bornés à mettre l'accent sur deux points :

- l'impératif d'une politique de nouveaux produits. La Cornouaille dispose d'un riche patrimoine culinaire. Un recensement des produits ou recettes locales pourrait constituer une source d'inspiration dans la conception de nouveaux produits.
- l'indispensable segmentation de la production des IAA pour répondre à une demande segmentée. Nous sommes dans une économie de micro-marchés lesquels dans la dimension internationale peuvent concerner des millions de consommateurs.

Autre suggestion : la mise en place d'un centre d'ergothérapie en Cornouaille, justifié par la pénibilité du travail dans les IAA.

** l'agro-industrie non alimentaire*

Les débouchés non alimentaires de l'agro-industrie sont représentés par les secteurs de la chimie, de la pharmacie, de l'énergie, des biomatériaux et de la cosmétologie. Le rapport (1998) de Philippe Desmarescaud, directeur de Rhône Poulenc, relève qu'en 1997-1998 ce sont 686 000 ha qui étaient valorisées en France pour des débouchés non-alimentaires. Suivant ce même rapport, c'est de 1 350 000 à 1 650 000 ha qui pourraient être consacrés en France aux productions agricoles à usage non alimentaire en 2010. Une démarche identique peut-être menée en ce qui concerne l'halieutico-industriel. Les produits et les coproduits de la pêche ont en effet des débouchés dans les domaines de l'alimentation, de la pharmacie et de la cosmétologie.

Concrètement en Cornouaille :

- Un développement significatif de la production de lin et du chanvre ne peut s'envisager, à terme, que dans le cadre d'un complexe agro-industriel assurant la transformation et la commercialisation du lin et du chanvre. Ceci appelle :

- * la mise en place d'unités de transformation du lin et du chanvre travaillant pour le secteur des biomatériaux.

- * la mise en place d'unités de transformation du lin et du chanvre travaillant pour le secteur nautique.

L'utilisation de ces nouveaux matériaux va nécessiter la mise en place de programme de formation voire d'écoles de formation.

- La production d'oléagineux (colza, tournesol) sur la zone côtière de l'arrière pays de la zone côtière peut permettre d'envisager :

- * la production de lubrifiants biodégradables (en 1997-98 cette production a dépassé les 10 000 tonnes en France et a représenté 8 000ha d'oléagineux)

- * la production de tensio-actifs avec comme application particulière la cosmétologie. En 1997-98, 60 000 ha ont été mis en culture en France pour la production de tensio-actifs. Ceux-ci ont 2 qualités : la biodégradabilité et l'absence de réaction cutanée.

- La voie de la cosmétologie est particulièrement prometteuse. Cette activité commence à se développer en Bretagne occidentale à partir des algues comme à partir des coproduits de la pêche, mais il est possible d'aller beaucoup plus loin et aussi de jouer la carte des tensio-actifs.